

Postillion

HERZLICH WILLKOMMEN
IM POSTILLION



Sehr geehrte Gäste
und Freunde des Postillions,

Wir servieren Ihnen beste Produkte,
die wir persönlich auswählen, kontrollieren
und immer frisch für Sie zubereiten.

Genießen Sie die lockere Atmosphäre an einem
der schönsten Orte in Rottach-Egern.

Ihr Gastgeber Stefan Zink
sowie das Postillion-Team heißen Sie
herzlich willkommen.

Reservierungen unter: +49 8022 70 46 40

SUPPEN



Kalbstafelspitz-Brühe mit Maultaschenstreifen
5,80

Pfannenkuchensuppe
5,20

VORSPEISEN



Babyleafsalat der Saison
6,20

Carpaccio vom US-Rind mit Limettenschaum,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
15,80

Großer Babyleafsalat
Balsamicodressing oder Mangodressing
7,80

wahlweise mit.....

.....lauwarmen Ziegenkäse	5,80
.....Knusperhendl mit Remoulade	7,20
.....gebratenem Saiblingsfilet	8,80

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

(11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr)



Kalbfleisch-Pflanzerl mit lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat
12,80

Original bayrischer Schweinekrustenbraten
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat
12,80

(von 11:30 Uhr bis 21:30Uhr)

Schnitzel "Wiener Art" mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
13,80

Kalbsrahmgulasch mit Karottengemüse und Spätzle
17,80

Kalbstafelspitz "Österreichische Art"
im Wurzelsud gekocht mit frischem Apfelkren, Rahmspinat und Röstkartoffeln
17,80

Zwiebelrostbraten aus der US-Hüfte
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln
21,80

US-Rinderhüftsteak an großem Salat
mit Honig-Balsamico Dressing
und Kräuterbutter
24,80

FISCH GERICHTE

(11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr)



Auf der Haut in Butter gebratenes Saiblingsfilet
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

18,80

Wildfang-Garnelenpfanne mit Knoblauchbaguette

21,80

VEGETARISCHE GERICHTE

(11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr)



Kas- und Spinatpressknödel
in brauner Butter mit Parmesan

12,80

Tiroler Kasspatzn mit Bergkas und Röstzwiebeln

12,80

SÜßE NACHSPEISEN



Fruchtsorbet mit frischer Minze je nach Saison
2,50
mit Wodka oder Prosecco aufgegossen
5,50

Gemischtes Eis
mit Sahne und Schokoladenstreusel
5,20

Panna Cotta
7,80

Hausgemachter Blaubeerpfannkuchen
mit Vanilleeis
7,80

Hausgemachte Apfelkücherl
mit Vanilleeis
7,80

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster
12,80

SCHMANKERL – BROTZEITEN



Altbayrischer Obatzda
mit Zwiebeln und Salzstangerl
5,80

2 Stück Weißwürste¹²³⁴ mit süßem Senf
(11:30 bis 17:00 Uhr)
5,90

Dreierlei Aufstrich¹²³⁴
(Obatzda, Kräuterfrischkäse und Leberwurst)
mit Brotkorb
7,80

Abgebräunter Leberkäse wahlweise mit

..... Kartoffelsalat 10,80

..... Ei und Kartoffelsalat 11,80
(von 11:30 Uhr bis 17:30 Uhr)

Bayrischer Wurstsalat¹²³⁴ mit Bauernbrot
8,80

Schweizer Wurstsalat¹²³⁴ mit Bauernbrot
9,80

Original bayrischer Schweinekrustenbraten
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat
12,80
(ganztäglich erhältlich)

Brotzeitbrettl mit Brot und Butter
14,20

A' bayrische Brezn
1,50

A' bayrische Brezn mit Butter
1,90

HERBSTKARTE



APERITIF

Alpensecco 0,2 l
(Likör mit Prosecco)
6,50

SUPPE

Kürbis-Kokossuppe mit Wildfang-Garnele
7,80

VORSPEISE

Babyleafsalat mit mariniertem Kürbis
12,80

HAUPTGERICHTE

Schlachtplatte
Leberwurst, Blutwurst, Wammerl mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
15,80

Kürbisrisotto mit Granatapfel
15,80

1/4 bayrische Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut
18,80

Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Balsamico-Linsen und Petersilienkartoffeln
19,80

Rosa gebratenes Rumpsteak von der deutschen Färse
mit gebratenem Hokaido Kürbis und Rosmarinkartoffeln
25,80

SÜßE NACHSPEISE

Zwei fruchtige Marillenknödel mit süßen Bröseln und Vanilleeis
6,80

Unsere Weinempfehlung:

Chardonnay DOC
vom Weingut Elena Walch, Südtirol

0,1 ltr / 0,2 ltr / 0,75 ltr

3,70 / 7,20 / 26,00